

## Aspergesoep en croûte



Wit

Soep

3 Personen  
Minder dan 30 minuten

## Ingredienten

250 gr. witte asperges, geschild en in stukjes	25 gr. roomboter	25 gr. bloem
1 l aspergekookvocht, afgekoeld	2 groentebouillontabletten	125 ml crème fraîche
1 ei, losgeklopt	4 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries), ontdooid	1 tl gedroogde dragon
- 4 ovenvaste soepkommen	1 kg asperges	1 pakje aspergesoep van Honig
3 bosuien	2 teentjes knoflook	1/2 rode peper
Peper	Zout	

## Bereiding

1. Kook de aspergestukjes in een bodem water met zout in 12-15 min. beetgaar; ze garen nog na in de soep.
2. Verwarm intussen de oven voor tot 200 °C.
3. Smelt in een (soep)pan met dikke bodem de boter.
4. Voeg de bloem toe en bak 1 minuut mee, zonder te kleuren.
5. Voeg het aspergekookvocht scheutje voor scheutje en al kloppende met een garde toe.
6. Klop tot een gladde, gebonden soep.
7. Los de bouillontabletten in de soep op.
8. Kook de soep 10 min. op laag vuur.
9. Voeg de gekookte aspergestukjes en de crème fraîche aan de soep toe.
10. Breng op smaak met zout en peper.
11. Schep de soep in 4 soepkommen.
12. Bestrijk de rand van de soepkommen dun met ei.
13. Leg er een deegplakje op en snijd overtollig deeg eventueel weg.

14. Bestrijk ook het deksel met ei.

15. Strooi er de dragon over en bak de soep 20 min. in de voorverwarmde oven tot het deksel gaar en krokant is.